

# 飼い主としての責任を持ちましょう！

迷惑している人が増えています。近所に迷惑のかからない飼い方を心がけましょう。

## 犬やネコを捨てる行為は犯罪です

犬やネコを飼うと決めたら責任と愛情を持って一生面倒を見ましょう。犬やネコを捨てると最高50万円の罰金が科せられます。

## 飼っている犬やネコが飼えなくなったとき…

新しい飼い主を探し、いない場合は中央東福祉保健所に引き取りを求めましょう。

## 不妊・去勢手術をしましょう

不妊・去勢手術をすることにより、不幸な子犬や子ネコがやむを得ず処分されるようなことがなくなります。また、発情期がなくなることで鳴き声やけんかが減り、乳がん等の予防にもなります。



狂犬病予防法・動物の愛護及び管理に関する法律・高知県動物の愛護及び管理に関する条例・香美市環境美化条例などで、これらの遵守が規定されています。



## 犬はつないで飼いましょう

鶏を襲ったり、畑を荒らすなどの被害が出ています。脱出防止・しつけと訓練を行いましょう。

## 犬のフンの始末は必ずしましょう

道路や畑に犬のフンが放置されているのを見かけます。必ず飼い主が持ち帰りましょう。

## なるべく鳴かないようにさせましょう

ストレスがたまらないように散歩をしましょう。ひどく鳴く場合は、動物病院に相談しましょう。

## 犬の登録、狂犬病の予防注射も忘れずに！



## 放し飼いによる糞などの被害が多発しています

ネコは室内でもストレスをためずに飼うことができます。室内飼いをすすめます。

## 名札をつけましょう

飼いネコの印として首輪をつけ、迷っても飼い主がわかるようにしましょう。

## 野良ネコにエサを与えないようにしましょう

野良ネコにエサを与えると、エサを求めて他からネコが集まって来たり、周囲にいろいろな迷惑をかけたり被害も大きくなります。

平成24年10月1日から

## 飼い犬・飼いネコの引き取りが有料になります



生後91日以上の犬またはネコ1匹につき **2,000円**  
生後90日以下の犬またはネコ1匹につき **400円**

※引き取り手数料は、高知県収入証紙で納めてください。

◆愛情と責任を持って最期まで飼いましょう！

◆飼い続ける方法をもう一度考えてください。

◆アニマルステーションに登録をして飼い主を探す方法もあります。

Web アニマルステーション 検索 <http://tanabe-animal.jp/>

■問い合わせ先 まちづくり推進課 ☎53-1061

今夏は厳しい電力需給が予想され、四国電力管内ではお盆を除く7月2日～9月7日の平日午前9時～午後8時において、2010年比で7%を超える節電が求められています。計画停電を回避するため、節電に取り組んでいただきますようご協力をお願いします。特に、13時～16時の節電が重要です。

なお、無理な節電によって、体調を崩すことのないように、健康管理には十分にご注意ください。

## 計画停電時は支所での証明発行業務が行えません

計画停電が行われた場合、停電時には、香北・物部両支所での証明発行業務が行えません。

停電時を除く時間帯に来所していただくか、市役所本庁舎でお手続きをしていただくようにお願いします。

なお、両支所の計画停電グループは「1-A」です。計画停電の実施については、四国電力からのお知らせをご確認ください。

# 節電にご協力を

計画停電を回避しよう！

## 節電取り組みメニュー例

### エアコン

- ①冷房は28℃設定が目安。
- ②カーテンやブラインドを使う。
- ③扇風機を併用する。
- ④エアフィルターをこまめに清掃する（2週間に一度くらいが目安）。

### 冷蔵庫

- ①食品は詰め込みすぎない。
- ②ドアの開放時間を短くする。
- ③庫内は適切な温度に設定する。  
※食品の傷みにご注意ください。
- ④壁から適切な間隔をとる。
- ⑤ドアパッキンの掃除と点検をする。
- ⑥熱いものは冷まして、湿ったものはラップ等に包んで入れる。

### 照明

- ①不要な照明はこまめに消す。
- ②白熱電球を、電球型蛍光灯やLED電球に取り換える。
- ③取り換え時は省エネ型器具を選ぶ。

### テレビ

- ①見ない時や就寝時は、主電源を切る。
- ②明るさ・音量はひかえめに。

## 食中毒菌を 清潔 迅速 加熱と冷却 付けない、増やさない、やっつける

食中毒は1年中発生しますが、気温が高く湿気が多いこの時期は食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。



## 食中毒予防のポイント

買い物：消費期限を確認し、肉や魚はそれぞれ分けて包み、寄り道せずに帰りましょう。

保存：冷蔵庫は詰めすぎないようにしましょう。肉や魚は汁がもれないようにビニール袋や容器に入れ保存しましょう。

※冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下に設定  
調理：肉や魚は十分に加熱しましょう。（中心部分の温度が75℃で1分以上）

食事：できた料理はできるだけ早く食べましょう。

残り物：残った料理は清潔な容器で保存しましょう。温め直す時は十分に加熱し、時間が経ち過ぎたものは思い切って捨てましょう。

■問い合わせ先 健康介護支援課 ☎52-9281